

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE EN VERWERKING

HOOFDSTUK	1	INGREDIËNTEN	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Paddenstoelen	15
	1.4.	Rijst	20
	1.5.	Granen en deegwaren	27
	1.6.	Kruiden	34
	1.7.	Specerijen	38
	1.8.	Vlees	43
	1.9.	Vis	55
	1.10.	Begrippen	60
HOOFDSTUK	2	VOORGERECHTEN	63
	2.1.	Inleiding	63
	2.2.	Doelstellingen	63
	2.3.	Menuleer	63
	2.4.	Koude voorgerechten	70
	2.5.	Soepen	75
	2.6.	Bindmiddelen	80
	2.7.	Presentatie van gerechten	84
	2.8.	Begrippen	91
HOOFDSTUK	3	HOOFDGERECHTEN EN BIJGERECHTEN	93
	3.1.	Inleiding	93
	3.2.	Doelstellingen	93
	3.3.	Hoofdgerecht vis bereiden	94
	3.4.	Hoofdgerecht vlees en gevogelte bereiden	103
	3.5.	Aardappelbereidingen	109
	3.6.	Groentebereidingen	115
	3.7.	Deegwarenbereidingen	119
	3.8.	Begrippen	121

HOOFDSTUK	4	NAGERECHTEN	123
	4.1.	Inleiding	123
	4.2.	Doelstellingen	123
	4.3.	Kaas	124
	4.4.	Zoet nagerecht	129
	4.5.	Begrippen	142
HOOFDSTUK	5	MISE-EN-PLACE MAKEN	143
	5.1.	Inleiding	143
	5.2.	Doelstellingen	143
	5.3.	Assortiment samenstellen	143
	5.4.	Mise-en-place	152
	5.5.	Seizoenen	159
	5.6.	Menu's	161
	5.7.	Allergenen	168
	5.8.	Begrippen	172
HOOFDSTUK	6	SMAAK	173
	6.1.	Inleiding	173
	6.2.	Doelstellingen	173
	6.3.	Wat is smaak?	173
	6.4.	Smaakpapillen	179
	6.5.	Begrippen	189
HOOFDSTUK	7	VEILIGHEID IN DE KEUKEN	191
	7.1.	Inleiding	191
	7.2.	Doelstellingen	191
	7.3.	Werkhouding	192
	7.4.	Hygiëne	195
	7.5.	Hygiënecode	204
	7.6.	Brand	206
	7.7.	Andere gevaren in de keuken	210
	7.8.	Begrippen	213

DEEL B TOTAALOPDRACHTEN

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 INGREDIËNTEN	217
Totaalopdracht 1.3. Paddenstoelen	218
Totaalopdracht 1.4. Rijst	219
Totaalopdracht 1.5. Granen en deegwaren	220
Totaalopdracht 1.6. Kruiden	221
Totaalopdracht 1.7. Specerijen	222
Totaalopdracht 1.8. Vlees	223
Totaalopdracht 1.9. Vis	225
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 VOORGERECHTEN	 229
Totaalopdracht 2.3. Menuleer	230
Totaalopdracht 2.4. Koude voorgerechten	231
Totaalopdracht 2.5. Soepen	236
Totaalopdracht 2.6. Bindmiddelen	239
Totaalopdracht 2.7. Presentatie van gerechten	241
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 HOOFDGERECHTEN EN BIJGERECHTEN	 243
Totaalopdracht 3.3. Hoofdgerecht vis bereiden	244
Totaalopdracht 3.4. Hoofdgerecht vlees en gevogelte bereiden	246
Totaalopdracht 3.5. Aardappelbereidingen	248
Totaalopdracht 3.6. Groentebereidingen	249
Totaalopdracht 3.7. Deegwarenbereidingen	251
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 NAGERECHTEN	 253
Totaalopdracht 4.3. Kaas	254
Totaalopdracht 4.4. Zoet nagerecht	256
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 MISE-EN-PLACE MAKEN	 259
Totaalopdracht 5.3. Assortiment samenstellen	260
Totaalopdracht 5.4. Mise-en-place	261
Totaalopdracht 5.5. Seizoenen	267
Totaalopdracht 5.6. Menu's	269
Totaalopdracht 5.7. Allergenen	270
 TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 SMAAK	 273
Totaalopdracht 6.3. Wat is smaak?	274
Totaalopdracht 6.4. Smaakpapillen	279

TOTAALOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 VEILIGHEID IN DE KEUKEN	281
Totaalopdracht 7.3. Werkhouding	282
Totaalopdracht 7.4. Hygiëne	283
Totaalopdracht 7.5. Hygiënecode	285
Totaalopdracht 7.6. Brand	286
Totaalopdracht 7.7. Andere gevaren in de keuken	287